

LE GUIDE **HACHETTE** DES **VINS**



40 000 vins dégustés
10 000 vins sélectionnés

www.hachette-vins.com

est ronde et fraîche, puis se développe un palais savoureux, ample, à la finale persistante. Beaucoup d'harmonie ici. ▼ 2018-2020 ■ Les Lavandes 2017 ★ (5 à 8 €; 10000 b.) : un vin apprécié pour ses arômes complexes de citron, de pamplemousse, de fleur d'oranger et d'abricot frais, et pour sa bouche suave et riche. ▼ 2018-2021

→ CELLIER SAINT-AUGUSTIN, quartier de la Gare, 13560 Sénas, tél. 04 90 57 20 25, staugustin@wanadoo.fr ▼ ★ r-v.

DOM. DALMA 2017 ★			
■	100000	■	- de 5 €

Une petite structure de négoce créée en 2004, spécialisée dans les vins de la vallée du Rhône, du Languedoc et de la Provence.

Dans une robe saumon pâle, ce rosé séduit par sa bouche puissante, ronde et longue, et par ses arômes intenses et élégants de cédrat et d'aubépine. ▼ 2018-2020

→ LES VIGNERONS DU GRAND SUD, 32, chem. de Roquebrune, 30130 Saint-Alexandre, tél. 04 66 30 02 00, b.gros@vigneronsdugrandsud.fr

B DOM. D'ÉOLE 2016 ★			
■	20000	■	11 à 15 €

Implanté au nord des Alpilles, non loin des Baux et de Saint-Rémy-de-Provence, le domaine, un habitué du Guide, est placé sous le signe du mistral, ce vent propice au bon état sanitaire des raisins. Acquis en 1996 par un financier, Christian Raimont, il s'étend sur 30 ha en coteaux-d'aix et produit aussi de l'huile d'olive. Le vignoble est conduit en agriculture biologique.

Un vin qui assemble trois cépages, où chacun imprime sa présence: le soyeux du grenache bien mûr, le fruit caractéristique de la syrah et une pointe finale fraîche apportée par le carignan. Une belle partition. ▼ 2019-2022

→ DOM. D'ÉOLE, chem. des Pilons, 13810 Eygalières, tél. 04 90 95 93 70, domaine@domaineole.com ▼ ★ t.l.j. sf sam. dim. 10h-12h30 14h30-18h

HOSTELLERIE DES VIGNERONS DU PAYS D'AIX 1924 L'Initiale 2016 ★			
■	3066	■	11 à 15 €

La cave coopérative de Rognes, fondée en 1924, est devenue l'Hostellerie des Vins de Rognes en 2012. Elle regroupe 65 producteurs pour une surface en vignes de plus de 550 ha en coteaux-d'aix-en-provence.

Une cuvée très confidentielle pour laquelle le maître de chai a souhaité vinifier intégralement en barrique ce haut de gamme de la cave. Au nez, la vanille domine aux côtés des fruits rouges. La bouche se montre dense et ample, étayée par des tanins élégants. Des notes de réglisse et de chocolat lui donnent du relief en finale. ▼ 2019-2023

→ HOSTELLERIE DES VINS DE ROGNES, 1, chem. de Brès, RD 15, 13840 Rognes, tél. 04 42 50 26 79, contact@hvrognes.com ▼ ★ t.l.j. sf dim. 9h30-12h30 14h30-19h30

B DOM. DE LA MONGESTINE Les Monges 2017 ★			
■	25000	■	8 à 11 €

Situé dans la partie orientale de l'appellation coteaux-d'aix, à la limite du pays du Verdon, ce domaine a été

repris en 2017 par Céline et Harry Gozlan. Implanté sur un terroir frais, exposé au nord-ouest, entre 250 et 400 m d'altitude, c'est le vignoble le plus élevé de l'appellation. Il est conduit en bio, avec une conversion en cours vers la biodynamie.

Dans une année chaude et sèche comme 2017, ce vignoble d'altitude a grandement bénéficié de son microclimat frais et tardif. Marqué par la syrah et le grenache, ce rosé développe des arômes de fruits frais (groseille, fraise) et propose un palais harmonieux et tonique. ▼ 2018-2019

→ HGOZ WINE DOMAINS, RD 561, 83560 Artigues, tél. 06 15 08 26 89, harry@lamongestine.com ▼ ★ r-v. → Harry Gozlan

CRÉATION DE NAÏS 2017 ★★			
■	6500	■	8 à 11 €

Laurent Bastard et Éric Davin, deux amis d'enfance attachés à leur terre natale, ont créé ce domaine en 2001 avec l'aide de leurs épouses Christiane et Évelyne. Ils conduisent un vignoble de 47 ha morcelé sur la commune de Rognes.

Présentée dans une superbe bouteille sérigraphiée, cette cuvée a été créée en 2016 à l'occasion des quinze ans du domaine. D'un rose pâle aux reflets violines éclatants, elle offre à l'olfaction une jolie expression de fleurs blanches, de framboise et de mangue. La bouche, d'un équilibre remarquable, se montre à la fois fraîche, ronde, parfumée et de belle intensité. Une des grandes réussites de l'appellation. ▼ 2018-2020

→ ÉRIC DAVIN ET LAURENT BASTARD, 161, rte du Puy-Sainte-Réparate, 13840 Rognes, tél. 04 42 50 16 73, domaineinais@gmail.com ▼ ★ t.l.j. sf dim. 9h-12h 15h-18h30

DOM. DES OULLIÈRES Harmonie de Provence 2016			
■	10000	■	5 à 8 €

Les Ambrosio-Collomb sont vigneronnes depuis six générations, mais la cave a été construite en 1990. Trois générations y travaillent de concert, avec un vignoble de 40 ha à leur disposition.

Une cuvée qui plaira aux amateurs de boisé mais pas seulement. Avec ses intenses arômes torréfiés, elle ne cache par ses dix mois de fût (pour une partie du vin seulement), mais elle propose aussi des notes soutenues de fruits noirs. En bouche, elle se monte riche et ample, épaulée par des tanins solides qui appellent la garde. ▼ 2020-2024

→ FAMILLE AMBROSIO-COLLOMB, Les Treilles de Cézanne, RD7N, 13410 Lambesc, tél. 04 42 92 83 39, contact@oullieres.com ▼ ★ t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h

CH. PETIT SONNAILLER Cuvée Prestige 2017 ★			
■	20000	■	8 à 11 €

Ancienne commanderie des Templiers située sur la route du sel, ce château et sa tour du XII^e sont campés sur un plateau calcaire à 300 m d'altitude. Converti à la viticulture en 1930 et conduit par Dominique Brulat depuis 1991, le domaine couvre aujourd'hui 48 ha.

Ce rosé dominé par la syrah séduit par sa bouche équilibrée, nette, aux saveurs intenses de groseille et de cédrat. Un vin taillé pour les beaux jours. ▼ 2018-2019